

MULLER THURGAU

Uvas vendimiadas a mano. Fermentación a temperatura controlada después de una corta maceración con sus cáscaras. Se afina en acero con sus levaduras y se embotella en primavera.

Denominación

Trentino d.o.c. Muller Thurgau

Uvas

Muller Thurgau

Técnica de vinificación

Uvas vendimiadas a mano. Fermentación temprana controlada después de una corta maceración con sus cáscaras. Se madura en acero con sus levaduras y se embotella en primavera.

Características organolépticas

Color amarillo paja con matices verdes. Aroma fragante y amplio con notas de melocotón, manzana verde un hierba salvia. Las mismas notas afrutadas se encuentran en su gusto persistente.

Alcohol 12,25 % vol

Maridaje y servicio

Óptimo como aperitivo, ideal con platos con hierbas aromáticas, raviolis y pescado horneado. Se sirve fresco y se bebe joven.

